



FAUST

VIN DE FRANCE



CEPAGE :

100 % Chardonnay.

TERROIR :

Orientation Sud-Est. Sous-sol d'Orthogneiss

PRODUCTION :

Labours et griffages des sols, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

TAILLE : Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Egrappage et encuvage manuel.

Fermentation : levures indigènes.

Élevage en amphores pendant 12 mois en **macération**.

Non filtré, non collé.

DEGUSTATION :

Température de service idéale : **13°/14°C**

A boire à partir de 2 ans et sur 10 ans...

COMMENTAIRES :

Robe tuilée.

Nez flatteur et expressif sur des notes de figue, de coing, d'abricot, de figue séchée, de raisins de Corinthe et d'écorce d'orange amère. Attaque nette, franche, directe ; vin très sec et tendu qui se développe en milieu de bouche pour devenir plus charmeur et joueur, tanins lissés beau volume.

Un vin profond, pur et délicat doté d'un fruit ciselé, notes d'épices douces, de safran. Longue persistance.

Laissez cette bouteille dans votre cave au minimum 1 ou 2 ans avant ouverture...

Un vin vinifié en macération pour sublimer l'élevage en amphores ; grande garde prévisible, long décantage conseillé dans les premières années.

ACCORDS MET-VIN :

Poularde lardée, carottes nouvelles, purée de butternut.

Saint-Jacques de plongée, chou-fleur & kumquat.

Carotte farcie braisée au bouillon de crustacés.

Pigeonneau, pommes rôties, fenouil et graines d'Aneth.

Homard de Bretagne, risotto d'avoine au safran.

Oursins, carpaccio de navet boule d'or, tartare de langoustines, jus d'herbes.

Dos de colvert aux épices douces & cardamome.

Salade de tourteau, radis et pamplemousse.